

# Speiseplan für die KW 50

<p><b>Montag</b> 10.12.18</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit cremiger Gemüse Soße <sup>7</sup> Joghurt – Mascarpone Creme mit Beeren <sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 11.12.18</p>	<p>Hackbraten <sup>24,3</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Maronenbraten <sup>24,3,7</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Tomaten – Paprika – Gurken Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 12.12.18</p>	<p>Gemüse Couscous <sup>24</sup> Grüner Salat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 13.12.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Thunfischsoße <sup>4</sup> <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten – Gemüse Soße Obst</p>
<p><b>Freitag</b> 14.12.18</p>	<p>Blumenkohlsuppe <sup>7</sup> mit roten Linsen Apfelröllchen <sup>24,3,7</sup></p>



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten

**Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst**

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch Wildfang 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Senf  
11 Sesamsamen  
12 Lupine 13 Weichtiere 14 Schwefeldioxid

Zusatzstoffe: 15 Farbstoff, 16 Konservierungsstoff, 17 Antioxidantien, 18 Geschmacksverstärker, 19 geschwefelt, 20 gewachst, 21 Phosphat, 22 Süßungsmittel, 23 Säuerungsmittel Gluten haltiges Getreide: (24 Weizen, 25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Schalenfrüchte (28 Mandel, 29 Haselnuss, 30 Walnuss, 31 Cashew, 32 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006